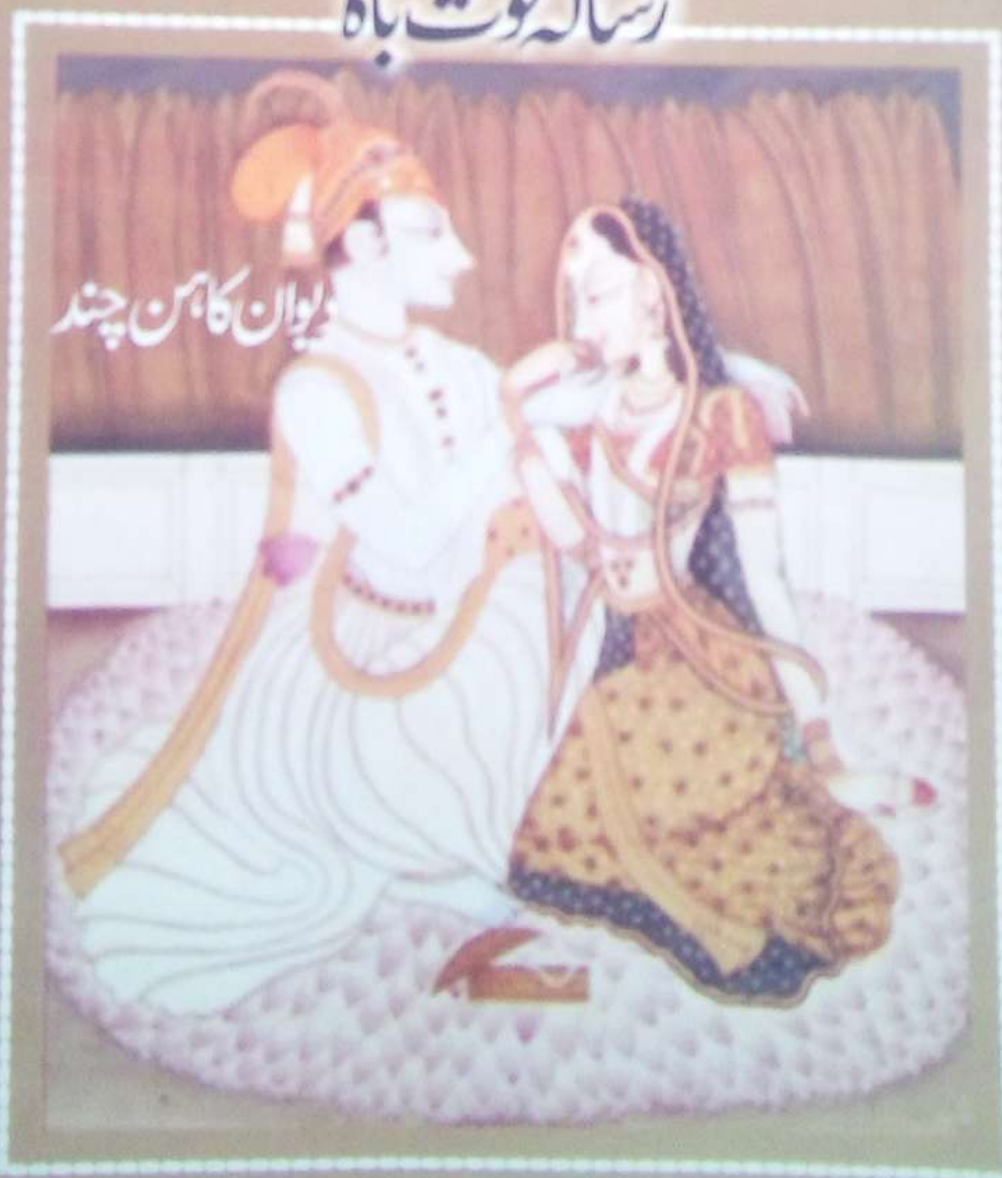


شاہی نسخہ جات کا نادرونا یاب رسالہ

گلدستہ شاہی

رسالہ قوت باہ



فہرست مضامین

2	اس میں قوت باہ کے طوعے بٹانے کا ذکر ہے	باب اول
8	اس میں قوت باہ کی مجنوں کا ذکر ہے	باب دوم
15	در باب جو قوت باہ	باب سوم
21	صوف جو قوت باہ اور اس کا لائے ہیں	باب چہارم
24	در باب ماء الحکم صوفیوں کا دماغ	باب پنجم
26	معرفیات صوفی باہ	باب ششم
30	در باب طلب مجنون و کار رفتہ	باب ہفتم
36	فصل اول: شربت باہ صوفی باہ	باب ہشتم
37	فصل دوم: فالودہ صوفی باہ	
38	فصل سوم: پند کی جہت قوت باہ و مغلطائی	
39	فصل چہارم: جہت پوٹلی جکوت و مغلطائی	
40	فصل پنجم: جہت کور جکوت	
41	فصل ششم: ضار صوفی و مغلطائی	
42	فصل ہفتم: جہت یا قوتی صوفی باہ	
43	فصل ہشتم: مفر و ادویہ و مقدار خوراک جہت قوت باہ	



بِسْمِ اللّٰهِ الرَّحْمٰنِ الرَّحِیْمِ
 ترجمہ: بسم اللہ الرحمن الرحیم
 شائع کیا گیا ہے

ترجمہ صورت اور معانی کی شہادت
 ماری بیجان

ملکہ ولفیال



7660756
 0333-4276640

غزنی سڑک
 لاہور
 نیرا دروازہ بازار

Email: Makhdoomrepi@hotmail.com

ناشران و تاجران کتب
 شائع کیا گیا ہے
 اردو بازار لاہور

قیمت = 60/- روپے

طوائف میبده کنند:

ترجمہ و بابہ کی جہ استعمال۔

حکم امتحان کی بنا پر دو قسموں کی امتحان:

پیشہ سرخ ۵۰ عدد لے کر ذہنیات میں چلاؤں گا آج اس میں ملاویں لگائے گئے تھے جس
بچوں کریں بعد ذہنیات میں نصیری کا تمام تیار کر کے کھونچے یا مسد سے چلا دیں۔ حسبِ محسّصہ

طوائف کے بہمن:

طوائف اور ک:

三

۱۳۳۵ء - جس کا یہ میر لولہ نصف میر بادشاہ متحرک ہو گھوٹن کر اس کی دودھی نکال لو۔ پھر دودھی

علائے نشاۃ

حوائج مرکب:

حلوائے یوست سخاٹ:

پوست خشک ۳ سیر کو لے کر ۱۰ سیر پانی میں جوش دو جب آدھا پانی رہ جائے تو پوست کو نکال کر پھینک دو اور پانی کو صاف کر کے پیلندہ رکھو پھر اوریہ ذیل کا سفوف بنا کر پانی مذکور میں ملا دو اوریہ یہ ہیں کہ مگھاس ۳ تولہ موصلی ۳ تولہ لوہنگ ۳ تولہ دالان ۳ تولہ بزرگ و خرم ۳ تولہ گھوی ۳ تولہ دانہ خشک ۳ تولہ خوں جان یعنی جڑ پان ۲ تولہ مصطکی ۲ تولہ تاک ۱ کسہر ۳ تولہ اسکند ۳ تولہ پھر ان دو انہوں اور باقی پوست کو ایک سیر گھی میں ڈال کر جوش دو جب پانی جل جائے اور صرف روغن رہ جائے تو گھی مذکور میں میدہ گندم ڈال کر بھون لو جب وہ لال ہو جائے تو مصری کا قوام حسب مقدار آرد گندم میں ڈال کر صلوا بناؤ۔

فہرہ اک حوالہ علی العصاب - پر ہیتر: رٹی باوی تا استعمال -

حلوائے بیضہ سرخ مقوی باد:

پہنہ سنا دھو گی میں بھون لیں پھر آدھ سیر شکر تری سفید کا تو ام بنا کر صواب بنا میں اور
گوشت جڑی زعفران ہر ایک ماسہ بار یکہ پیش کر ڈال دیں۔

صلواتے جو زمانہ مکمل المعنی و تصورہ:

کہ تقویت باہ اور اس کا رفع مستحق العصاب قنیبہ کو بجز بات سے ہے تا کہ تم دھتورہ
سینہ نصف بڑھ کر شد کو لے کر دھتورہ دھتورہ گئے اور ایک سیر پانی میں ملا کر نرم آم گ پر پکائیں
جب پانی مل جائے اتنا کر صاف کر کے شہن دے کر مسکد نکالیں اور ایک پاؤ پختہ زردی میضہ
مرثعہ کو پاؤ مجیدہ کو دس ملا کر ایک پاؤ زرد اور مسکد کو دس بریاں کریں۔ جب آم اور
نورم فرجہ کو تھام لیں تو آدھ شہن خاص معنی کا قوام ملا کر بھٹی جلدی ملائیں۔ صلا تیار ہو جائے
گاہ جب سرد ہو جائے تو صوف دار چینی چائے چائے چائے چائے چائے چائے چائے چائے چائے چائے چائے
طویل قرطاب ایک قولہ پر پختہ کر شہن و باہی تا استعمال۔

جلوئے صفحہ عربی

گنہگار ایک میر اور اس کی ڈیڑھ پانچ سو روغن زرد میں بریاں کر کے کوٹ کر شل مہیدہ کے بنا
لے۔ پھر اس میں ایک میر آرد سگھڑا اور ایک میر مہیدہ گنم ملا کر جملہ سیر سوزنی اشیائے کور و غن
لمی سے میں دیاں کر دو۔ اور یہ اتنا چاغ ضرور ہے کہ آرد سگھڑا زرد اور مہیدہ جب سرخ ہونے کو آئیں
تب گنہگار کے پانچ سو روغن زرد میں حل کر کے ملا دیں اور آگ تیز کر کے کھونچہ سے خوب جلا دیں۔
جب صاف ہو جائے تو مغز بادام، مغز پستہ، مغز بادام، پانچ پانچ تو لہ اور
روغن کرکے کو لہ اور صوف، دالچینی، صمغ

پھر مصری کا قوام بنا کر ڈال دیں اور نچے سے خوب ملا دیں تاکہ کجیاں ہو کر طو اتیا رہ جائے۔ جب سردہر جائے تو سفوف کو نشتہ ملا دیں خوراک دودھ گائے کے ساتھ چھ ماہ سے لے کر ایک تولہ

تک ہے۔

بادشاہی حلوا:

میدہ گندم ایک سیر پختہ آرد دو ذائقہ سیر وزن پختہ روغن زرد ایک سیر مصری ۳ سیر مغنہ

دانہ ڈیڑھ پاؤہ خوشان پانچ تولہ گوند کلر ایک پاؤہ گوند پیلے گھی میں بھونیں پھر مغنہ دانہ اور خوشان یعنی جڑ پاؤہ کو ملا کر خوب ہار یک کریں اور پڑے میں چھان کر آرد گندم دو تولہ میں ملا کر بٹ ڈال کر بھونیں اور گوند کو ہار یک چیں کر اس میں ملا ڈیڑے۔ جب سرخ ہونے پر آئے تو شربت مصری کا قوام ڈال کر خوب لت پت کریں جب طو اتیا رہ جائے استعمال کریں۔

(نوٹ): آرد گندم جب سرخ ہونے پر آئے تب گوند داخل کریں ورنہ اس کے حل جانے کا

احتمال ہے۔

یادداشت:

مدت استعمال ہر ایک طو ادودہ نشتہ تک واجب ہے۔



نوٹ: یہ خیال رہے کہ صاف کر لیا جائے اور کوئی علی ہوئی ورنہ اس میں ندر نہ پائے۔

حلوائے انبہ مقوی باہ:

دولہ نمی پٹھے آسموں کا شیرہ تنہ سیر شکر سفید یعنی کھا ٹڈ ایک سیر گائے کا گھی آدھ سیر

گائے کا دودھ ایک سیر شہد پاؤہ پختہ ایک تولہ پیل ۶ ماشہ ستار ایک تولہ۔ شلب مصری مغنہ

بادام ہر ایک تولہ۔ خوشان ۶ ماشہ بہن سرخ بہن سفید ہر واحد ایک تولہ۔ کھل کا موصلا ایک تولہ سٹھما دہ خشک آرد نر نما کوٹے ہوئے آرد تولہ پیلے دودھ میں کھا ٹڈ ڈال کر شربت پکائیں اور بعد مغزیات کو پکیں کر گھی میں بھون کر شیرہ آبنہ میں ملا دیں پھر آرد یہ کا سفوف ہار یک پڑ چھان کیا ہوا شربت اور شیرہ آبنہ میں ملا کر کھل کی دار صاف بڑن میں بھر کر آگ پر چڑھا دیں اور پیچے سے ہلاتے رہیں۔ جب مثل نالودہ کے ہو جائے۔ تو اتار کر کھل کی دار برتن میں جمادیں۔

خوراک ۴ تولہ پر ہیر کچھ نہیں۔

حلوائے شکر قندی:

شکر قندی ابال کر پھیل لیں۔ پھر اس کے گودہ کو روغن زرد میں بھون لیں جب لال ہو

جائے تو شربت کھا ٹڈ سفید ڈال کر خوب لت کریں اور خوشبویات کیڑا گلاب اور مغز بادام پستہ ڈال کر جب مثل طو ادوہ جائے آگ سے اتار لیں اور حسب مقدار کھلایا کریں۔ یہ طو ادوہ کوگاڑھا

کرتا ہے اور پیدا کرتا ہے۔

حلوائے معمولی بیضہ مرغ:

بیضہ مرغ ۱۰۰ عدد آرد مرغ ۱۰۰ مصری ۱۲ تولہ ملا کر گھی میں لت کر کے ٹوکوں کی

آگ پکادیں اور کھائیں۔

حلوائے بیضوئے:

زردی بیضہ مرغ ۱۰۰ عدد آرد مرغ ۱۰۰ مصری ۱۲ تولہ گائے ہر ایک ۵ سیر۔ موچیں کبابہ

دار یعنی ٹوٹک باطلہ سب سے، تخم کوچ پیاز شلب مصری شتقل ہر ایک ۱۲ تولہ کوٹ چھان کر سفوف تیار کریں۔ پھر زردی انڈو اور آرد مرغ کو کلف دست سے مل کر اور گھی داغ کر بھونیں

تولہ۔ لوگ جانتے ہر ایک ایک تولہ۔ سب اجزاء کو ہر ایک مثل سرمد کے ہیں کہ اور کپڑے میں چھان کر دیر مصری کے قوام میں ملا کر معجون تیار کریں۔
خواراک ۲ تولہ سے ۳ تولہ تک۔ پرہیز ترشی و بادی اشیاء۔

معجون نانخو اہ:

جو کہ مقوی باہ و باخم طعام ہے۔ اجڑان کی بھوئی اجودہ تخم گاجر تخم سودہ تخم مولی ہر ایک ۲ تولہ معز اخروٹ مغنہ دانہ نمود اگر ہر ایک ۲ ماشہ جانتے ایک ماشہ ہمزون شہد اور شکر ترشی سفید کے قوام میں ملا کر معجون تیار کریں۔ خواراک ایک تولہ سے ۲ تولہ تک۔ پرہیز ترشی و بادی تا استعمال۔

معجون نانخو اہ دیگر:

اجڑان آدھ سیر تخم فرس آدھ سیر گاجر آدھ سیر، ترنفل یعنی لوگک ۹ ماشہ، مصطکی ۹ ماشہ، خولجان، خراسانی جانتے ۹ ماشہ ہر ایک، دوئی کو ہر ایک کوٹ چھان کر شکر ترشی سفید کے قوام میں گنا میں معجون تیار کریں خواراک ۹ ماشہ سے ۱۰ ماشہ تک صبح شام۔ فوائد قاطع بلغم و بادی مقوی معدہ و گردہ محافظ باہ و باخم مخالف ہے اور مرنی کو بڑھاتی ہے۔

معجون ستاور:

جو مقوی باہ اور تفسیب کو سخت کرتی ہے۔ ستاور دارچینی، تین پھل ملٹھی، دانہ الائچی خوردہ، بسلوچن، کھنڈہ سراج سیاہ برہمی، بہو پھل، انگنڈا گوی، بدار کی کند جو کہ اکثر کپور پھری سے نکل آتا ہے۔ کباب چینی بھجنہ، لوگک، مصطکی، عطر قرعہ گوند، تخم اوٹکن، تخم پازا، اجودہ تخم کونج، موصلی سفید، موصلی سیاہ، کل اجزاء کو ہر ایک میں کرکڑے میں چھان لیں پھر اودہ یہ مذکور کی مقدار سے تین حصہ زیادہ شکر ترشی سفید کا قوام بنا کر خوب حل کریں اگر تھوڑی الفیون ملا دیں تو مسک بھی ہو خواراک ۹ ماشہ سے لے کر ایک تولہ تک ہے۔ پرہیز ترشی و بادی اشیاء۔

باب دوم:

اس میں قوت باہ کی معجونوں کا ذکر ہے

معجون شہنشاہی:

یہ معجون مقوی باہ، مانغ، دل، جگر ہے موتی سفید ایک تولہ، ابراہیم خام تولہ چھ نیاں مشک خاص ۳ ماشہ، خیز خاص خشیو دار ۱۶ ماشہ، زعفران ۲ تولہ، سنبل الطیب دو ماشہ، دانہ الائچی خوردہ ۱۶ ماشہ، موز فرائی ۱۰ ماشہ، لوگک ۲ ماشہ، ثعلب مصری ۱۰ ماشہ، فرز تولہ، تخم انگن ۲ تولہ، دارچینی ۱۶ ماشہ، صندل سفید ۵ ماشہ، دھیا ۱۰ ماشہ، طباشیر سفید ۲ ماشہ، بہمن سرخ ۳ ماشہ، یوزیدان ۳ ماشہ، عطر قرعہ ۳ ماشہ، مانغ شتر اعرابی ۱۶ ماشہ، مغز حب القطن ۲ تولہ، سنگ ۲ تولہ، شہد خاص ۷ تولہ، ورق نقرہ ۹ ماشہ، ورق طلا ۳ ماشہ، مصری ۵ تولہ، یوز کو مصری توی میں ہیں کر پیچیدہ رکھو۔ اور جو ابرار است کو کسی لوبے کی کڑاہی میں ڈال کر آگ پر خوب گرم کر دو۔ پھر ٹھنڈے پانی میں ڈال کر سرد کر دو۔ پھر دود و زعفران تر کھل کر اور خشک کر کے پیچیدہ رکھو اور ابراہیم کو سوا سیر پانی میں ڈال کر جوش دو۔ جب نصف پانی رہ جائے تو صاف کر کے شہد اور مصری اور سر تولہ میں ملا کر جوش دو۔ تاکہ قوام تیار ہو جائے۔ پھر باقی اودہ کو یہ استغناء زعفران و ورق طلا و ورقہ کے شکل میدہ کے ہر ایک کوٹ چھان کر قوام مذکور میں ملا کر یک جان کر دو۔ پھر خیز و زعفران کا اسی طرح کسی لکڑی سے حل کر کے ہلاتے جاؤ۔ جب کلی اودہ یا زعفران کے بعد دیگرے مل جائیں تو ورق نقرہ و طلا و معجون مذکور میں داخل کر دو اور کریمینی یا چاندی کے برتن میں باہتیا ملا رکھو۔ خواراک ۱۶ ماشہ سے ۹ ماشہ تک پرہیز ترشی و بادی یہ معجون سلاطانی ہے جو سلطان قطب الدین طالب اللہ شاہ کے لئے تیار ہوئی تھی۔

معجون بکر ماحیتی:

یہ نسخہ ہماراج بکر ماحیت کے لئے تیار ہوا تھا اس سے گردہ اور پشت قوی ہوتی ہے اور باہ زیادہ ہوتی ہے۔ ۲ سیر گوند بکر گھی میں بریان کریں۔ پھر انگنڈا گوی، موصلی سیاہ ہر ایک ۲ تولہ، کنکول، سراج سیاہ ہر ایک پندرہ تولہ۔ دارچینی، خولجان، کباب چینی، جادری، عطر قرعہ ہر ایک ۲

مجموعن فلا سفد بیضی موی:

جو تقویت اعضاء در شہرہ کردہ اور تولید مٹی کے کمال بحرات میں سے ہے۔ ثعلب شقاق، زراوند حرج یعنی گول پنجابی میں اس کو گنگوٹھی کہتی ہیں۔ دارچینی، مکھاں، مرج کالی پوست بلبلہ پوست آملہ بیخ بلبلہ گل بلبلہ بیخ ہندی جس کو پنجابی چترا کہتے ہیں۔ ہر ایک تولد مغز ہارچیل مغز پستہ مغز چلغوزہ ہر ایک ۴ تولد مغز بادام مغز خروٹ موزی مٹی ہر ایک ۳ تولد زردی بیضہ مرغ ۴ عدد کھوپا سوسایر یعنی سفید و شہد خالص صاف شدہ وزن اود یہ سے ۳ حصہ زیادہ بہ طریق مجموعن بنائیں۔ خوراک ایک تولد سے لے کر ۳ تولد تک صبح شام کھائیں۔ پرہیز ترشی و بادی مدت استعمال ۲ ہفتہ۔

مجموعن لالائی:

یہ اطباء کے خفیہ رازوں میں سے ہے۔ ثعلب مصری شقاق مصری خار شک، موصلی سیاہ سفید اسکندنا کوری چھالیہ سوٹھ موصلی کے بیج، شلغم کے بیج ترہ تیزک کے بیج مغز کدو مغز تاجیل، مغز چلغوزہ مغز پستہ مغز بادام مغز خند ہر ایک تولد جوز ناشی یعنی دھتورہ ۱۶ ماشہ خور زرد سیاہ تولد مغز بنولہ تولد شہد مصفی وزن اود یہ سے سر چند لے کر سب اود یہ کو ہر ایک کوٹ چھان کر قوام شہد میں ملا کر خوب حل کریں بس بجھ کر کدو مجموعن تیار ہے۔

خوراک ایک ماشہ سے ۹ ماشہ تک دودھ گائے کے ساتھ کھائیں۔ فوائد مقوی باہ ہے اسماک لالائی ہے۔ باضہ، پیش و استلا کو بے حد مفید ہے۔

مجموعن سلطان فی دیگر:

موصلی سیاہ سوٹھ، جائق، ترنفل، تخم گاجر، دارچینی، خشک تخم، تخم خیار تخم ہارنگ، تخم پیاز تخم مولی، تخم بلبلہ، کوکنا را آملہ سب کو کوٹ چھان کر ب ترکیب بالا تین حصہ شہد میں مجموعن بنائیں خوراک ۳ اور کم تک وقت عصر شیر گاؤے کھائیں۔ پرہیز ترشی و بادی۔ ۷ ایوم تک استعمال کرنا واجب ہے۔

مجموعن سلطان:

جس کو کھٹکین غازی نے اپنے لئے تیار کیا تھا۔ سوٹھ، جائق، ترنفل، یعنی جزیان، مصطکی، کباب چینی، لونگ، عطر، حارہر ایک ۴ تولد، دارچینی، عود، جادری ہر ایک ایک تولد شہد خالص مقدار اود یہ سے تین گنا۔ پہلے سب اود یہ کو ہر ایک کوٹ چھان کر صوف بنائیں پھر شہد میں حل کر کے ۳ ماشہ درز کھائیں۔ پرہیز ترشی ۲۱ استعمال مدت استعمال ۲۱ روز۔

مجموعن لال جوتی:

یہ مجموعن موی باہ ہے۔ بیخ لیلا، موصلی سیاہ، تخم لمی پوست، بیخ اونٹ کٹارہ، مغز تخم کونج، سب اود یہ، ہوزن لے کر ہر ایک کریں اور اود یہ کے وزن کے برابر شکر تری کا قوام کر کے مجموعن بنائیں۔ خوراک ۴ ماشہ پرہیز ترشی۔

مجموعن چترک:

جھوت باہ میں ہے نظر ہے۔

چترک یعنی شیلرچ ہندی، موصلی سفید پوست درخت کیکر، کٹائی خور زرد کٹائی کھان، نیل کیری ہر ایک ساڑھے ترہ ماشہ کو لے کر ٹھکوب کریں۔ پھر ۲۵ سیر پانی میں تر رکھ کر صبح کو پلاٹیں۔ جب نصف پانی رہ جائے تو صاف کر کے اس میں پانی ۲ سیر۔ گوشت بزن خالہ کی بجائی اور ۳ سیر دودھ گائے اور کمی ایک پاؤ آب انگو اور آب موزی یعنی تازہ آب بے شکر ۴ تولد ملا کر پلاٹیں۔ جب غلیظ ہو جائے ہوزن اس کے مصری ملا کر قوام کریں۔ زائل بعد مغز پستہ آرزو نما آرزو کھانہ ہر ایک پاؤ پھر مغز چلغوزہ پاؤ، مجر، بیخ کونج، موزی مٹی ہر ایک ۸ تولد ۹ ماشہ کھڑنگی بادان ماشہ مرج سیاہ ساڑھے ترہ ماشہ یعنی دارچینی، لونگ ہر ایک ۹ تولد سب کو ہر ایک چیں کر اور چھان کر قوام مذکور میں ملا کر مجموعن بنائیں۔ خوراک ایک ایک تولد ۹ ماشہ سے ۲ تولد تک پرہیز ترشی و بادی

تتوال ڈھائی ہفتہ۔

۱۰۱:۱۰۱

جوید / سبیل کو گئی میں جھونکیں اور نکال کر کھٹندے ہوئے پر باریک پیش لیں۔ پھر اسی گھی میں
باش کا دلیا جھونیں اور نکال لیں اور باریک ہیں لیں پھر ہر دو اشیاے میں کھانڈا اور شہد خاص کا
قواصم متبادل طریقہ قریب آج تو لہ ہر شام کو دو دھ کے ایک پیالہ کے ساتھ کھلایا کریں اگر گزندہ
تو لہ اور آدھا ش سواش ہو تو ردِ غمخ پانچ کلو کالہ کافی ہے اور شہد و شکر دتر ۱۶ اتوار چاہئے۔

محبوبانِ پیغمبر کی

جو حضرت جبرائیل حضرت رسالت پناہ کے لئے لائے تھے۔ جائفعل علك رومی جتنی گویند
مصلیٰ اور مصلیٰ رومی کو بھی کہتے ہیں۔ سونفہ و خولجان مصریٰ عفرتر حاقضل یعنی لوگت گزرا پرانا عود
خالص کباب چینی سب کو کوٹ چکان کر مقدار ارادویہ سے تین حصہ زیادہ شہد خالص میں ملا دیں
خواراک دودرم پر ہیز تر نشا و بارکی۔

سجوان:

کوارش، بدعوئی، تخم گاجر، تخم شغلم، تخم پیاز، تخم ہلیون، مغز چغندر، حب الفلفل، حب الزلیم،
بوزیدان، بہمن سرخ، بہمن سفید، تودری سرخ، تودری زرد، تودری بیگ لون، مغز خنبہ دانہ لسان
العصافیر یعنی اندر جوڑ ہر ایک، اتولہ، سینہ دان، یعنی حنظل و ہلیہ ہر ایک، پانچ تولہ زوئمن، تاجل، روغن
حب الخضر، اتاکہ جس میں ادویہ مذکور تتر ہو جائیں۔ پھر مقدار ادویہ سے دو چند زیادہ شہد خالص
ملا دیں۔ مجھوں کھا کر اوپر سے ایک پیالہ شربت مصری کا پی لیا کریں۔ خود راک ڈیڑھ ماہشہ۔ پھر بہتر
ترکی و بادبی۔ مدت استعمال سہ ہفتے۔

مجموع درمگیر:

تو دری سرخ تو را معطر تر حاتون کو کوٹ چھان کر شہد کف گرفته میں ملا کر ہر روز ڈیر ڈیر حاتون لے
کھایا کرو۔

ۛ

اجزاء ۱۔ تخم کرخت تخم کا جز تخم بنوہ ہر ایک ۴۰ تولہ کالی مرچ ۴ تخم مولیٰ مغر تخم کوٹج ہر ایک سات تولہ۔ عود خام و گوند دیکر دسند موختی یعنی حنل جاویری اندر جو ہر ایک ۴ تولہ۔ لوگک ۴ تولہ۔ خوشبجان تین تولہ، مصطکی، مختوڑ مانا جاقصل ہر ایک ۴ تولہ ۴ سیاه شمشیر ہر ایک سات تولہ کل اودیہ کو باریک کوٹ کر اود کپڑے سے چھان کر سونف بنائیں وزن اودیہ سے نصف وزن برابر سفید اور صاف چینی ملا کر رکھیں۔ پھر کل وزن اودیہ سے دو چند یعنی صاف لے کر اور رکھا کر قوام تیار کریں اور قوام نہ کر میں سب اودیہ کو ملا کر کچے سے خوب حل کریں جب بمشکل مجموع بن جائے تو اتار کر احتیاط سے رکھیں۔ خوراک سوا تولہ ہے پر نیز صرف ترشی سے لازم ہے۔ فوائد باہ دہنی بڑھاتی ہے الایسوں کی ساقط شدہ قوت کو پھر لاتی ہے۔

مہجوان عیش افزا:

جو بے مدد ہو گیا ہے پھر سختی یعنی حرل جادری، جائفل لوگ، دارحینی ہر ایک ہوتا رحل سفید، اتلا سب کو لا کر خوب کٹو جب بجان ہو جائیں تو ۳ حصہ شہد ملا کر احتیاط سے رکھیں اور مقدار اتلا کے ہر درز ایک وقت کھائیں۔

مجموعہ:

ایک سیر تخم کو کھانچا کھلا کر کے ۱۰ سیر دودھ میں ڈال کر جوش دو۔ جب دودھ جذب ہو جائے۔ تو تخم نکڑ کر خشک کر دو پھر ایک سیر مصلی خشک کر ۱۰ سیر دودھ میں ڈال کر پکاؤ۔ جب وہ بھی دودھ جذب کر چکے تو اس کو بھی خشک کرلو۔ پھر خراسانی جو ان ایک سیر معطر تر حایک تو لہ تخم گاجر آدھ سیر دانہ خشک سیر خض یعنی کاھود بیج کاؤ آدھ سیر تخم اوٹنگن آدھ سیر گوند کیکر یا بھر مغز جوز ہندی یعنی نارنگیل ڈیڑھ سیر ان سب ادویہ کو بار یک کوٹ چھان کر کر اکٹھا ملا لو۔ پھر سفید اور صاف کھانڈ کی اس قدر چاشنی بناؤ کہ لادھن جائیں پھر دودھ تو لہ یا ڈھانی ڈھانی تو لہ کے لٹو بناو اور ایک لٹو رفت شام کھالیا کرو۔

فائدہ: یعنی یہی قدرت پا سکتا ہے۔ یہ ایک قلم پرانی کتاب میں لکھا ہے۔ بہتر ترشی و بارکی۔

باب سوم:

در بارہ جوہ قوت باہ

حب سلاطانی مقوی باہ:

منزہ بادام منور، منار جیل، زعفران، لونگ، جلدوزی، الابی، خورد، عطر قرص، دارچینی، چوب، جینی، کباب، جینی، مصلی، سفید، مصلی، سیاہ، بھکھو، آسم، انکھن، تخم، کونج، تخم، گار، بکھنی، سمندر، پھل، انگد، کر، ستار، رنگ، کس، سر، پیڑ، سر، رخ، عدد، جو، زن، زرا، منانی، خال، کھانا، ثعلب، مصری، منج، پان، انھون، ہر، ایک، ہا، مش، مشک، ایک، مش، کل، او، کیو، باریک، کھل کر کے پرانے گڑھ، یعنی، قدسیا، ہا، میں، کو، ذی، کے، برابر، گولیاں، بنا، دیں، بوقت، صبح، گائے کے، دودھ، کے، ساتھ، پان، کے، پتے، کے، ساتھ، کھائیں۔ لاثانی، طاق، آئے گی۔ پر، پیر، تر، شش، مدت، استعمال، ہفتے، بحرب، ہے۔

حب ممسک و مقوی باہ:

کباب، جینی، دارچینی، قزفل، یعنی، لونگ، اسپند، سوختی، یعنی، حرل، عود، خالص، ہر ایک، مساوی، الوزان، باد، او، دو، چند، زیادہ، زن، او، یہ، سے، قدسیا، کھینڈ، کر، چھ، چھ، ماش، کی، گولیاں، بناؤ۔ اور، ہفتہ، پھر، تک، روز، ایک، گولی، کھائے۔ تر، شش، سے، پر، پیر، رکھو، پھر، قوت، اور، اس، پاک، پیدا، ہوگا۔ بحرب، ہے۔

حب دیگر مقوی و ممسک:

جلدوزی، دارچینی، مکھان، زعفران، لونگ، عطر، قرص، سوختا، انھون، ہر ایک، ایک، ماش، لے کر، باریک، کوٹ، چھان، کر، وزن، او، یہ، سے، دو، چند، قدسیا، کھینڈ، ملا، اور، ایک، ایک، ماش، کی، گولیاں، بنا، دو، اور، دودھ، گائے کے، ساتھ، ایک، گولی، روز، کھایا، کرو۔ بحرب، ہے۔

حب جالینوس:

منزہ، سر، کینٹھک، خانی، شقاق، مصری، تازہ، تخم، پیاز، سفید، پوست، خرما، تخم، گند، ثعلب، مصری، ریگ، مای، مساوی، الوزان، لوان، اور، قو، زری، سی، کتوری، بھی، ملاو۔ سب، کو، کھل کر کے، خوب، باریک، مش، سر، بناؤ، بوقت، کھل، قو، زرا، شہد، ڈالو۔ پھر، تر، تیز، کر، کاپانی، ملا کر، گولیاں، بنھو، اور، دودھ، ماش، کی

مجموع دیگر:

منزہ، نقد، منور، منار جیل، منور، بادام، منور، چھوڑ، حب، الفلفل، حب، الزلم، حب، الخضر، منور، سفید، وشتاق، منور، فسق، تو، دوری، سر، رخ، و، رنگون، ہر، سر، انھون، سر، رخ، و، منور، سفید، شقاق، ہر ایک، تو، ز، سوختا، دارچینی، کالی، مرچ، مکھان، و، تازہ، خشک، در، ذہ، ہر ایک، تو، سب، کو، باریک، کوٹ، چھان، کر، بھی، کھانڈ کے، قوام، میں، ڈال کر، لٹ کر، کریں، اور، قدر، سے، تر، نجین، کاپانی، بھی، ملا دیں۔ خوراک، ڈیڑھ، تول۔ پر، پیر، تر، شش، دہائی۔



ایک سادو الوزن لے کر اور قنوزی کستوری ملا کر کھل کر میں جب خوب بار یک ہو جائے تو لکڑی گوند کے پانی میں چنے کے برابر گولیاں بنا دیں اور دو گولیاں صبح و شام شراب آتے آگے لگھی کے ساتھ کھائیں بحرب ہے۔

فائدہ: بجلو مفلوج کو زائل شدہ طاقت آ جاتی ہے اسماک اور تقویت باہ میں اپنا نظیر آپ ہے۔

حب کیسیائے معشرت:

ریگ مائی، شکر فہ، مازد، قنزل یعنی لوگ ہر ایک م تو لہ دار شیشخان دار چینی و ورق نقرہ ہر ایک م تو لہ چینی و ورق طلا ہر ایک م ماشہ زعفران سفینہ انخون ہر ایک ایک تو لہ ریگ مائی زعفران کبابہ معطر قرحہ ہر ایک م تو لہ سب ادویہ کو باستثناء افیون کے کوٹ چھان کر سنوف بنا دیں پھر افیون کو پانی میں گھول کر اور صاف کر کے خام تھرا ہوا صاف شفاف پانی سنوف مذکور میں ملا کر لعاب گوند لکڑی کے امداد کے چنے کے برابر گولیاں بنا دیں ایک یا دو گولی جماع سے پہلے گائے کے دودھ کے ساتھ دیں۔ بحرب ہے۔

فائدہ: تقویت باہ و امسک میں بے نظیر ہے۔

حب بیضوی:

ساٹھ عدد سرخ کے انڈوں کی زردی کو ایک سیر غلہ میں ملا کر مثل سرسے کے کھل کر دو پھر لوگک جاتصل دار چینی سرخ سیاہ و سفید پتلا مول نگھاں مصلین ہر سر مصلی ہر ایک پانچ ماشہ عود ایک تو لہ بنبر و مشک خاص ہر ایک ایک ماشہ کوٹ چھان کر ملا دو تاکہ یک جان ہو جائیں تب شہد خاص کی امداد سے کوکن پیر کے برابر گولیاں بنائیں ایک گولی صبح اور ایک شام کھائیں۔ ہمارا خود بحرب ہے۔

فائدہ: تقویت بے اشتیاق طبیعت کو مفید ہے۔

حب خراطین:

کچھ تازہ پاک و خشک کی ہوئی لا تو لہ اجوائن م تو لہ کوٹ کر چھان لو پھر م تو لہ کر پرائے

بامزہ لو۔ ایک گولی دو پیالہ آب انکوب یا شراب انکوب یا آب خوب سیاہ سے کھائیں۔

پیریز: زٹی۔

فائدہ: یہ گولی سستی اعصاب بجلو کو مفید ہے اور ناگفتہ بہ قوت لاتی ہے۔ بحرب ہے۔

حب تقویت قضیب بجلو:

سخت کھو سحرئی کر نرم اور چھوٹی ہو کولا کر کڑے ٹکڑے کر دو اور سایہ میں سوکھا کر کوٹ لو۔ پھر جوآن کی بھوئی اور آند سیاہ برابر لے کر اور کوٹ کر اس میں ملا دو۔ پھر تیتوں و دانیوں کے وزن کے برابر قند سیاہ ملا کر چھوٹے ٹکڑوں کے برابر گولیاں بانڈھیں اور ایک گولی تین ماہ تک برابر کھاتے رہیں۔

پیریز: زٹی سے کریں۔

فائدہ: قضیب بجلو کو تقویت دیتی اور درازی لاتی ہے۔ بحرب ہے۔

حب بنبر:

بنبر حبیب، ثلث مصری، خوشان ہر ایک ۹ ماشہ مشک یعنی کستوری مصلی۔ قنزل ہر ایک ۴ ماشہ بنبر ہر ایک ۱۰ ماشہ۔ سب اجزاء کوٹ چھان کر فندق کے برابر گولیاں بنائیں اور ہمیشہ ایک گولی شراب یا دودھ گائے یا شیر ترہ تیرک یا آب خوب سے کھائیں۔ ڈیزہ ماشہ تک خوراک ہے۔ الامر طب حبان زیادہ کھائیں۔ پیریز: زٹی۔ بحرب ہے۔

فائدہ: بجلو کے لئے بنبر ترہ یا آب خوب سے کھانا گفہ بہ طاقت لاتی ہے اور بولے دین کو رفع کر کے خوشوار بناتی ہے۔

حب شیر مار:

پارہ شتاقی ہر ایک سادو الوزن لے کر لکڑی سے کھل کر میں ڈال کر گھوٹیں۔ پھر دھتورہ بزر کے بیج لے کر اس کا سر کاٹ کر قدرے گرمی بانی رکھ کر پارہ شتاقی میں حل کیا ہوا بھریں پھر چنے کے آٹے میں چار انگل مونا پ کے گائے کے گھی میں تلیں۔ جب لال رنگ ہو جائے نکال کر پوسٹ دو کر کے باب عینی، سوٹھ، معطر حالالہ چینی دانہ زعفران بوزیدان، ثلث مصری ہر

حب و نیک:

مومیائی ۳۲ ہڈیوں پر ایک جڑو ہموزن مصری ملا کر گلاب میں کھول کر لیں اور بقدر ڈیڑھ ماشہ کے جوہر بنا کر ایک حب دودھ کے ساتھ یا ماء العسل یعنی شہد کے شربت کے ساتھ کھائیں۔ ترشی سے پرہیز کریں۔

حب و نیک:

تجر بہ شاہ بدردالہ بن قندھاری مسک مقوی باہ و داغ پر مہیے۔

جائفل جادوی دار چینی ترقل یعنی لوگ زعفران تل سیاہ اسپند یعنی حنظل انھون خالص مغز بادام مستشر ہر ایک ۴۲ تولہ خراطین یعنی کچھ سے سیاہ ۲۸ ماشہ سب کو باریک کھول کر کے شہد میں حل کر کے جنگلی ہیر کے برابر گولیاں بنائیں۔ ایک گولی صبح اور ایک شام کو کھائیں۔ ترشی سے تا استعمال پرہیز کریں۔

حب و نیک:

تجر بہ حضرت شاہ جمال الدین تقویت باہ و انزائش منی میں اپنا نظیر آ رہا ہے۔ موصلی سیاہ سفید مغز تخم اوجھن سرول کو کھڑو تاج چرخ تال کھانہ مال گنئی اجمود سوختہ ستا و جافل جوڑی لوگ دار چینی جوہر مہدہ جس کو ہندی میں مہدہ مک کہتے ہیں۔ لسوزہ سنج بند شخرف مدبر اسکندنا گوی زنگنی پوست سنج اوزن کٹارہ ثعلب مصری ہر ایک مساوی الوزن لے کر باریک کوٹ کر کپڑے میں چھان لو اور شہد میں حل کر کے جوہر بناؤ۔ خوراک ایک تولہ روز کھایا کرو اور ادھر پر سے دودھ گائے پلایا کرو۔ پرہیز ترشی و بادامی۔

حب و نیک:

جوا مساک لاتی اور منی کو بڑھاتی ہے اور کچھ نشہ لاتی ہے۔ افسیمون جس کو ہندی میں ابا کاس تیل یا امرتیل کہتے ہیں۔ زنجبیل مکمل کباب چینی لوگ جوڑی یا کر موٹا زچہ و مضامینک و صغورہ ہڑتال و رقی کستوری پوست ترنج نمبر ہر ایک ایک تولہ مسکلی گل گلاب و ج ہر ایک ۴ تولہ جائفل سنج نفاق قلعہ ہم میں لکھا ہے کہ جنگلی ہیر و ج کا پھل زرد رنگ کا ہوتا ہے۔ زعفران ایک

کر ایک ایک تولہ کی گولیاں بناؤ۔

حب جوڑما شل:

دھوڑ سیاہ کے پھول خشک کر کے پنے کے برابر گولیاں بناؤ۔ ایک گولی ہر روز ۳ ہفتہ تک

کھاؤ پرہیز ترشی ہے۔

حب عیش افزا:

سک پھل موصلی سیاہ ستا و تخم اوجھن پوست سنج کٹا مال گنئی نقد سیاہ برابر کوٹ چھان کر صوف بنادیں۔ جب صوف تیار ہو جائے تو ادھرک کے پانی میں جنگلی ہیر کے برابر گولیاں بنا کر ہر روز ایک گولی گائے کے دودھ کے ساتھ کھائیں۔ پرہیز ترشی و بادامی۔

حب نجدی:

نقد سیاہ چھان مکمل سیاہ تولہ اسکندنا گوی ۱۶ تولہ نصف بریان نصف خام ان سب اجزاء کو کوٹ چھان کر ۴۸ گولیاں بنادیں اور ایک گولی روز کھائیں۔ پرہیز ترشی۔

حب محمد شامی:

یہ محمد شاہ بادشاہ کے لئے حکیم سید طلوی خان نے تجویز کی تھی۔ شخرف مکمل سفید ہر ایک ایک تولہ دونوں کو باریک کر کے آٹے اب انفرودہ برگ کر لیا آٹے اب انفرودہ برگ اریٹ نورستہ برگ سرخ ہر ایک ڈیڑھ پاؤ۔ پس سب کو ملا کر کھول کر لیں۔ جب کل پانی جذب ہو جائے۔ اس وقت جوہر مکمل دانہ جوار کے بنا کر دونوں تھر لپیٹ کر سایہ میں خشک کریں۔ پہلے سات روز تک ایک گولی کھا کر وقت شب میں تین ہیر دودھ جوش دیا ہوا پلا دیں۔ بعد سات روز کے چوتھائی گولی بڑھائیں۔ اور اس کے ساتھ ۳ پاؤ دودھ بھی بڑھائیں۔ تعداد خوراک سات گولیوں تک ہے۔ جب سات گولیاں کھلائیں تو دن رات جس قدر دودھ میرض پی سکے پلا دیں۔ ۲۱ ہیر تک اس روز دودھ پلاتا نام ہے۔ ترشی بادامی سے پرہیز۔

نوٹ: آزار ماس کا موقتہ نہیں ملا۔

باب چہارم:

سفوف جو قوت باہ اور انساک لاتے ہیں

سفوف مسک:

بھونے ہوئے چے مقشر ہڑتال دیتی، عمل سیاہ ہر ایک ساڑھے تین ماشہ لے کر ہر ایک کوٹ چھان کر ایک ہیر خلوت سے پہلے کھالو۔

سفوف دیگر:

یہ سفوف مانع ضعف باہ جریان نمی و بند کشادہ معوی و مانع ہے اور قاطع بخار ہے۔ اگر عورت بعد غسل کے استعمال کرے تو حاملہ ہو جائے۔ نیز اسرافض اطفال کو بھی مفید ہے۔
موصلی سیاہ، مثل ایک پاؤ۔ پوست درخت گلوز چھانک۔ پاری کوئند ڈھاگ ہر ایک ۴ تولہ۔ نج، سیدہ سک، الالہ پچی دار چینی ہر ایک ڈیڑھ تولہ۔ کھنڈ سفید چھانک کو ہر ایک کوٹ چھان کر ایک کف دست بھاگیں اور اوپر سے دودھ گائے کا پی لیں۔

سفوف دیگر:

دافع پرسیہ و سیلان نمی۔ کثیرہ قلعی ۱۲ ماشہ، بندو جن، ست گلز، ست صلا جیت، پاکھان ہیر، صندل سرخ ہر ایک اٹھائیس ماشہ۔ داندہ الالہ پچی خورد ایک تولہ، معوی توی ۱۰ تولہ۔ بزرکیب بالا سفوف بنا کر گائے کے تازہ دودھ کے ساتھ کھائیں۔

سفوف شامہ جہانی:

یہ سفوف شامہ جہانی بادشاہ کے لئے تیار ہوا تھا۔
کتھوری زعفران، جاتھل، بادار، اجودہ، موزچرس، مانزد، بزرنگری ہر ایک ۳ ماشہ، انھون ڈیڑھ ماشہ، قرعہ ۵، ۳ ماشہ، بزرکیب بالا سفوف بنا کر سکھادہ گائے کے ساتھ ۴ ماشہ کھائیں۔
نوٹ: عرق لیموں پینے سے اس کا اثر جاتا رہتا ہے۔

قسم کو کوئند ہوتا ہے۔ زعفران ہر ایک ۳ تولہ، بندو سرگاز، زبان ہر ایک پانچ تولہ، درق طلا، درق نقرہ ۲۵ عدد، وگلاب میں تر کر کے گولیاں، بعد از جوار گلاب کے دانے سے بنائیں۔ ایک گولی صبح اور ایک شام کو کھائیں اور پرے دودھ پی لیں۔

حسب دیگر:

ایہ شتر اعرابی ۳ تولہ، کتھوری، مصلی، رنگ ہر ایک ایک تولہ، بزر ایشب، ہضیہ، ایشب، خوشبان ہر ایک ۲ تولہ، ہر ایک کوٹ چھان کر گلاب کے عرق میں تر کر کے بعد از ندرق گولیاں بنائیں۔ ایک گولی روز کھائیں اور پرے شراب یا دودھ تازہ پیانی تیرہ تیرک کا پی لیں۔
فائدہ: معوی، دماغ، اعصاب، ریشہ میں بے نظیر ہے۔ قوت مردانگی بدرجہ غایت لاتا ہے۔ پریز ترشی تا استعمال۔ ۳ پینے تک استعمال کرنا واجب ہے۔



سفوف دیگر:

ایک چھکنی سوڈہ برابر لے کر کوٹ چھان کر سفوف بنادیں۔ خوراک ایک تول تول تازہ دودھ لے کھائیں۔ یہ سفوف تقویت باہ میں لاثانی ہے۔

سفوف دیگر:

ثلث مصری شت قل، موصلمین، تخم النجیرہ، دارچینی، مصطکی، گوند بکیر، کالا دانہ، لالہ چنی کلان، ہلکھانہ، خولجان، بوزیدان، اندر جو شیریں، موچیں، سوڈہ، کشتہ قلعی، فولاد، ہر ایک ۱۰ ماشہ لے کر کل ادویہ کو کوٹ چھان کر کشتہ جات ملا کر کھانڈ سفید ملا دیں۔ خوراک ۹ ماشہ سے لے کر ایک تول ہے۔ تازہ گائے کے دودھ کے ساتھ کھائیں۔ پریتز ترشی و بادی اور جماع تا استعمال۔ مدت استعمال ۱۲ روز ہے۔

فوائد طبع جریان میں بجلو ہے۔

سفوف دیگر:

ثلث مصری بوزیدان، سورجبال، گوند، گجراتی ہر ایک ایک تول تول آرد گھماڑہ ۱۰ تول شکر سفید ۱۰ تول نشاستہ ۱۲ تول۔ سب کو کوٹ چھان کر سفوف بنادیں ۲ تول دودھ کے ساتھ روز کھائیں۔ ترشی بادی جماع سے پریتز کریں۔ ۵ ایوم متواتر استعمال کریں۔



سفوف دیگر مقوی باہ:

سنبل کا موصلہ ہر ایک چم کہ ہم وزن کھانڈ ملا کر ایک تول گائے کے دودھ کے ساتھ روز کھایا کریں۔ پریتز ترشی۔ ۳ ہینڈ تک استعمال کرنا چاہئے۔

سفوف دیگر:

جوتی کو گاڑھا کر کاٹا ہے اور سرعت انزال کو مٹا دیتا ہے۔
دخت کھرنی کی چھان بج، سیدہ مکہ، ہموزن لے کر سب کے برابر کھانڈ ملا کر ایک تول گائے کے دودھ کے ساتھ کھائیں۔
پریتز ترشی و جماع تا استعمال۔ دیتے برابر استعمال کرو۔

سفوف دیگر:

گوند بکیر اور بھوہلی برابر لے کر ایک تول روز دودھ کے ساتھ کھائیں۔ مدت استعمال ۴ روز۔

سفوف دیگر:

الہی کے سچ لے کر ۴ روز پانی میں بھگو رکھیں۔ ۴ روز کے بعد سیاہ چھلکا اتار کر خشک کریں۔ خشک ہونے پر ہر ایک مشی سرسہ کے چیس کر ہموزن کھانڈ ملا کر ہر روز ایک تول کھایا کریں۔ ترشی و بادی و جماع سے پریتز کریں۔

سفوف دیگر:

سنبل کی چھان بھول کی چھلکی بھول کا گوند بھول کی کوئیل، مساوی الوزن لے کر کوٹ چھان کر برابر کی کھانڈ ملا کر سفوف بنادیں خوراک ایک تول۔
فائدہ: بجلوہ، بایکوس الطلاح کے لئے اسیر کا حکم رکھتا ہے۔ مردوں کو رتوں و دونوں کو مفید ہے خفیہ محرکات میں سے ہے۔

سفوف دیگیر:

یک چھکنی سوڈہ برابر لے کر کوٹ چھان کر سفوف بنادیں۔ خوراک ایک تولہ تازہ دودھ کے کھائیں۔ یہ سفوف تعویت باہ میں لاثانی ہے۔

سفوف دیگیر:

ثلث مصری شستہ قل، موصلین، تخم انجیر، دارچینی، مصطکی، گوند کیر، کالا دانہ، لالہ بچی کھان، ہالکھانہ، خوشبان، بوزیران، اندر جو شیریں، موچرین، سوڈہ، کشتہ قلعی، فولاد، ہر ایک ۱۰ ماشہ لے کر کل ادویہ کو کوٹ چھان کر کشتہ جات ملا کر کھانڈ سفید ملا دیں۔ خوراک ۹ ماشہ سے لے کر ایک تولہ ہے۔ تازہ گائے کے دودھ کے ساتھ کھائیں۔ پرہیز ترشی و بادی اور جماع تا استعمال۔ مدت استعمال ۱۲ روز ہے۔

فوائد قلع جریان منی بکثرت ہے۔

سفوف دیگیر:

ثلث مصری بوزیران، سورنجاں، گوند، گجراتی ہر ایک ایک تولہ آرد گھاڑہ ۱۰۰ تولہ، شکر سفید ۱۰ تولہ، نشاستہ ۱۲ تولہ۔ سب کو کوٹ چھان کر سفوف بنادیں ۲ تولہ دودھ کے ساتھ روز کھائیں۔ ترشی بادی جماع سے پرہیز کریں۔ ۱۵ ایوم متواتر استعمال کریں۔



سفوف دیگیر مقوی باہ:

سہل کا موصلہ ہر ایک چس کر ہم وزن کھانڈ ملا کر ایک تولہ گائے کے دودھ کے ساتھ روز کھایا کریں۔ پرہیز ترشی۔ ۳ ہفتہ تک استعمال کرنا چاہئے۔

سفوف دیگیر:

جوتنی کوگاڑ کھا کر تازہ ہے اور سرعت انزال کو مبالغہ ہے۔
درخت کمرن کی چھان، تخم، میدہ مک، ہمزون لے کر سب کے برابر کھانڈ ملا کر ایک تولہ گائے کے دودھ کے ساتھ کھائیں۔
پرہیز ترشی و جماع تا استعمال۔ دہشتے برابر استعمال کرو۔

سفوف دیگیر:

گوند کیر، ادو، بھلی برابر لے کر ایک تولہ روز دودھ کے ساتھ کھائیں۔ مدت استعمال ۴۰ روز۔

سفوف دیگیر:

الہی کے سچ لے کر ۴ روز پانی میں بھگو رکھیں۔ ۴ روز کے بعد سیاہ چھلکا اتار کر خشک کریں۔ خشک ہونے پر ہر ایک شل سرسہ کے چس کر ہم وزن کھانڈ ملا کر ہر روز ایک تولہ کھایا کریں۔ ترشی و بادی و جماع سے پرہیز کریں۔

سفوف دیگیر:

بہل کی چھان، بہل کی بھلی، بہل کا گوند، بہل کی کوئیل، سادی، الوزن لے کر کوٹ چھان کر برابر کی کھانڈ ملا کر سفوف بنادیں خوراک ایک تولہ۔
فائدہ: بکثرت مایوس، الطلاق کے لئے اسیر کا حکم رکھتا ہے۔ مردوں عورتوں دونوں کو مفید ہے فقیر، جربات میں سے ہے۔

پانی موافق حاجت
۵۱۸ شہ عرق کیوزہ عرق الائی عرق کا عرق گلاب ہر ایک ایک شیشہ۔ پانی موافق حاجت
۵۱۸ شہ عرق کیوزہ عرق الائی عرق کا عرق گلاب ہر ایک ایک شیشہ۔ پانی موافق حاجت
۵۱۸ شہ عرق کیوزہ عرق الائی عرق کا عرق گلاب ہر ایک ایک شیشہ۔ پانی موافق حاجت



۵۱۸ شہ عرق کیوزہ عرق الائی عرق کا عرق گلاب ہر ایک ایک شیشہ۔ پانی موافق حاجت

۵۱۸ شہ عرق کیوزہ عرق الائی عرق کا عرق گلاب ہر ایک ایک شیشہ۔ پانی موافق حاجت

باب پنجم: در بارہ ماء اللحم مقوی دل و دماغ

ماء اللحم بادشاہی:

چوب چینی عمدہ را شیہ تولہ کا دوزبان برگ بارنجیو یا پتھر بوزیدان ہر ایک ساڑھے
بارہ تولہ لوگ الائی، جاتل، جادری، بادیان، خطائی، چاہ چینی، سبز، کباب چینی، اشتا، نر، جھک، گل
گلاب، سبوز، کچور، حنا، گل، بہن، خش، منورنی، عود، قناری، صندل، سرخ، صندل، سفید، مصطی،
زعفران ہر ایک ۳۷ ماشہ، بلیون ۷ ماشہ، گوشت، حلوان، ساڑھے تین سیر، گوشت، دراج، ڈیر، ہیر،
گوشت، موز، گوشت، کبوتر، پچ، ہر ایک سیر، گوشت، کبچک، زہد، عرق، بید، مشک، عرق، بار، نجیو،
عرق، کا، دوزبان، عرق، گلاب، خالص ہر ایک سیر، مضر، مضر، ۳ سیر، کل، اجزاء، ملا، کر، گیارہ سیر، پانی، ملا، کر
عرق، آتھ، کھنچ، استعمال کریں۔

خوراک ایک تولہ سے ڈیڑھ تولہ تک ہے۔ ترشی، بادی، وجماع سے استعمال پر ہیز واجب

۴۔

یہ نورالدین جہانگیر بادشاہ کے لئے تیار ہوا تھا۔

ماء اللحم دیگر:

گوشت، حلوان، شیر، خوار، عد، برگ، تنبول، دودھ، ملی، زعفران، لوگ، دانہ، الائی، خورد، ہر ایک
سات ماشہ، دانہ، چینی، ۸ ماشہ، سونف، پاؤ، بجز، گلاب، ۲ شیشہ، گوشت، بھیر، سود، عرق، کیوزہ، دودھ، بول،
اگر، خالص، بزر، ۳ سیر، نیمہ، سرخ، ۴ آٹا، زنا، گیسر، تری، ہر ایک تولہ۔ مضر، قوی، ایک سیر، اٹھارہ سیر
پانی، ڈال، کر، ۱۶ سیر، عرق، نکال، لیں۔

ماء اللحم محمد شاہی:

یہ محمد شاہ بادشاہ دہلی کے لئے تیار ہوا تھا۔ گوشت، بزر، خالص، سیر، لے کر، اے گرم، مصالحہ کے
تج، میں، جو، نہیں، اور، کار، دوزبان، صندل، قلعین، ہر ایک ۴۲ ماشہ، گل، کا، دوزبان، ۱۲ ماشہ، گل، گلاب

۱۰ عدد زیترو ۵ عدد زعفران ڈیڑھ تولو کو درختی ۴ تولو اس کو دو آتھ کھینچ لیں اور ہیکہ کے بندے کے پاس پوٹلی ان اودیہ کی باندھ دیں۔ زعفران شکن مطر بہار۔ جب عرق نکل چکے تو اس کو پینڈے میں ڈال کر بڑی مضبوطی سے بند کر کے ۵ اور دو تین میں دن کر کے نکال لیں۔
خوراک ایک تولو سے ۴ تولو تک حسب مزاج ہے۔ پرہیز کچھ نہیں اگر ترشی سے پرہیز کیا جائے تو مفید ہوگا۔

فائدہ: تمام عصباتی بیماریوں کے لئے اسیہ کا حکم رکھتا ہے۔ ضعف باہ تغلب قضیب مجلوب کو بد مزاجیت مفید ہے اور اساک میں بے نظیر ہے۔

عرق سنبل:

یہ دافع سستی امصا ہے اور اساک و باہ لانے میں قابل تعریف ہے۔ گل سنبل سایہ میں خشک کر کے اس قدر پھول گلاب اور گل منڈی لو اور کل اجزاء سے نصف وزن گل چنبیلی ملا کر مثل گلاب کے عرق کھینچ لیا اور کام میں لاؤ۔

خوراک ۳ تولو سے ۴ تولو۔ پرہیز ترشی و جماع تا استعمال۔

ایک بوتل ایک مریض کے لئے کافی ہے۔

عرق سنبل:

جو تقویت باہ اعتدال سستی اور امصا قضیب مجلوب و غیرہ کو نافع ہے۔

سنج درخت سنبل ۵ سیر گل، بیدانجیر، تخم کونج، تخم مولی، تخم گاجر، تخم مینھی، تخم کرفس ہر ایک ڈیڑھ تولو والاں بزرگ والاں خورد ہر ایک ۳ تولو۔ سب اجزاء کو نیم کوب کر کے ایک رات دن چھو کر آگ نرم پر عرق مقطر کھینچ لیں حاجت کے وقت سات تولو پی لیں۔

پرہیز: ترشی بادی و جماع تا استعمال۔

عرق رروح حیات:

یہ عرق مشقی اور باخم طعام ہے بدن کو نرم کر کے چہرے کو کشمیری سبب کی طرح سرخ کر دیتا ہے اور دافع سرعوت انزال ہے۔ محافظ اعصاب و ریسہ ہے اور حافظہ کو تقویت دیتا اس کا پیلا فرض

باب ششم:

عرقیات معوی باہ

عرق النساء:

بلبلہ یا پودینہ خشک سلجی، ٹکھڑا ڈنڈا لکھا، خارشک، تخم پیاز، تخم گاجر ہر ایک پاؤ ۴

منزہ بولہ، روغن گاد پوسٹ، درخت پتیل پوسٹ، درخت پستان ہر ایک نصف سیر یا آب انار شیریں تخم برآمد تخم شام، تخم مولی، زنبیل، خولجان ہر ایک پاؤ ۴ ہر قدر سیہ شیریں، مادہ گاد ہر ایک ۴ سیر حلو ان ایک عمر ۴ ماشہ ان سب اودیہ کو نیم کوب کر کے مقدار اودیہ سے پانچ گنا زیادہ پاؤ ڈال کر کسی مٹی کے برتن میں ڈال کر گھوڑے کی لید میں دن کر دیں۔ جب جوش کھا کر صاف ہر جائے تو ۱۰ سیر بوتل عرق آتھ کے نکال لیں۔ عرق نکالتے وقت اودیہ ذیل کی پوٹلی باندھ کر ہیکہ میں ڈال دیں۔

نوٹ: جاتفل زیرہ سیاہ، الاجچی، خورد الاجچی، کلان، صندل سرخ، صندل سفید، دام الا خورد ہر ایک تولو دار چینی، عقدہ سیاب جو چاندی کے برادہ کے ساتھ لیا گیا ہو۔ ہر ایک ۴ تولو زعفران ماشہ۔

عرق تریاق رروح افزا:

صندل سرخ، صندل سفید، تخم خیارین، تخم کاسنی، منڈی، تخم کاہو، بادیان، سنخ، مغزی بادام، ایک تخم پاؤ ۴ خارشک ایک پاؤ ۴ پوسٹ ترخ، پوسٹ تارخ، تخم خر بوزہ، سنخ سونف، تاگر موٹھا، کوہ اصل السوس، الاجچی، گلاب ترقل ہر ایک ۷ ماشہ طاب شیر زچہ پورست، لیموں پودینہ خشک ہر ایک تخم تولو ۴ تخم خرند، عقدہ، گل دھوا، ہر ایک ۵ تولو۔ بلبلہ، بلبلہ ہر ایک ۶ تولو۔ سداب گلاب ہر ایک آدھ سیر گلاب کے تازہ پھول ڈھائی سیر، کشش نئی آدھ سیر، دھیا خشک ۶ تولو پوسٹ کیر ۵ سارون، جس کو ہندی میں تکر کہتے ہیں ایک تولو مشک، خالص ۹ ماشہ، عنبر، عشب دو ماشہ، ماشہ شتر اعرابی ۳ ماشہ، قند سیاہ ۱۱ ماشہ، کل لادینہ سے ۶ حصے زیادہ۔ گوشت حلو ان ڈھائی سیر، کنجشک زخا

عرق مقوی و مستی طعام:

دارچینی ۲۵ تولہ گل گلاب صندل سفید گوگرد ہر ایک ساڑھے بارہ تولہ۔ سوئف کباب چینی ۲۸ دانہ لالہ بچی ہر ایک ۵ تولہ۔ لوگ اندر جو شیریں شقائق مصری زنجبوز جاتل ہر ایک ۱۸ تولہ۔ جادری ۱۴ ماشہ مصلیٰ سبیل پوست شیخ شتر خاں ہر ایک ڈھائی سیر۔ پوست درخت کیکر ۱۹ سیر قند سیاہ ۲۵ من۔ کل اجزاء کو دو مشکوں میں ڈال کر منہ بند کر کے زمین میں دبا دیں۔ جب ۲۱ روز کے بعد جوڑ لکھا کر صاف ہو جائے۔ تو گلاب ۲ سیر گوشت ۱۵ سیر کجنگک زرمعدہ کبود ۲۰ عدد شامل کر کے عرق حسب مرضی نکال لیں اور خوشبو اور رنگ کے لئے زعفران و کن پچہ سے باندھ دیں۔

خوراک ۵ تولہ سے لے کر ۸ تولہ حسب مزاج ہے۔

جن ادویہ کا عرق نکالنا ہو تو ڈھائی سیر ادویہ میں ۱۰ سیر پانی ڈال کر ایک رات ترک رکھا جائے۔ ہر صبح ۱۰ سیر پانی سے ڈھائی سیر عرق نکالنا چاہئے۔ اس ترکیب کے عرق بڑے اعلیٰ درجے کے ہوتے ہیں۔ یہ ترکیب عرقیات مجوزہ صاحب طب فراموش ہے۔



عرق چوب چینی:

ہے۔ تالکھانہ بہو بھائی سروانی موچرں ناز و پھل ستارہ گل دھوا گوگرد سفید زرمعدہ پھل گوند ڈھاک گوگرد کیکر سفید زرمعدہ شتر خاں شلب مصری شیخ پیر جات داں لالہ بچی خورد آت کلہ زن جوت گل پتہ موصلی سیاہ موصلی سفید پوست بلبلہ زرد اجوائں دلیکی سوئف کشتیزہ برادہ صندل لالہ بچی کلان خس ہر ایک ۱۴ ماشہ منڈی سبز سیر بھر۔ سب کو جو کو ب کر کے ۱۵ سیر پانی میں ایک رات تر رکھ کر صبح کو دو دھوا دیا پانچ پھر گھی میں عرق تخت لیں۔ خوراک ۴ تولہ سے ۳ تولہ۔ پرہیز ترشی و بادی۔

یہ مقوی باہ و مقوی اعصاب و ریہ سہ و باہم طعام ہے۔ چہرے کو شکرت کی طرح سرخ بنا دیتا ہے۔ اور بر بیماری میں تریاق کا حکم رکھتا ہے۔

چوب چینی سوا سیر دارچینی پونے دو سیر گل دھوا ایک سیر پانچہر خولجان انشا اس کا کوئی ہندی تا م نہیں ہے مگر ٹھکے شلب مصری ہر ایک ۲ چھانک۔ پیرج' خود قماری صندل سفید زرمعدہ ہر ایک ۲ چھانک۔ مصلیٰ اگر غرق بارنجہ پو (جس کو ہندی میں ملی لوثن کہتے ہیں) شیخ عرق لالہ بچی زبان گیلانی بہمن سرخ بہمن سفید شقائق مصری کباب چینی تا گرمقا ہر ایک ۶ تولہ۔ پوست کیکر پونے چار سیر مصری قند سیاہ ہر ایک ایک من۔ سب کو ایک مٹکے میں ڈال کر منہ اس کا بند کر کے ۲۱ روز زیر زمین دفن کر رکھ کر سات سیر عرق درجہ اول کا نکال لیں اور مٹک و زعفران خوشبو کے لئے ملا دیں۔

خوراک ۳ تولہ ہے۔ پرہیز جماع ترشی و بادی۔

ایک مریض کے واسطے ایک بوتل اکسیر کا حکم رکھتی ہے۔

عرق دیگر:

مسک و مقوی باہ محافظہ و مزاج دافع پر مہوہ میلان مٹی۔

پوست خشتاں گل دھوا ہر ایک ۵ سیر۔ کچلہ سوا سیر اجوائں خراسانی سیر قند سیاہ کہنہ ایک من پانی ۲ من۔ سب کو خم میں ڈال کر ۴۰ روز زیر زمین دفن کر رکھ کر عرق حسب مرضی نکال لیں خوراک ایک تولہ عرق باہ جان کے ساتھ۔

چھان کر سفوف بنادیں۔ جب سفوف تیار ہو جائے تو وہ سیر پانی اور تلوں کے تیل میں ملا کر لوہے کی کڑاہی میں ڈال کر خوب جوش دیں۔ اور جب پانی جل کر صرف تیل رہ جائے تو اتار کر ٹھنڈا ہو نے پر کسی شیشہ میں ڈال کر مندراس کا مضبوطی سے باندھ کر رکھیں۔ مجنون اور مست کو استعمال کر انہیں اوپر پانی باندھیں۔ مہینے کے استعمال سے مکی اور سستی دور ہو جائے گی۔

طلاء دہگیر:

نہال ایک سیر کو باریک بنائیں کر سفوف بنادیں۔ جب سفوف تیار ہو جائے تو آدھ سیر تلوں کا تیل اور ۳ سیر پانی صاف اور تازہ ملا کر جوش دیں۔ جب پانی جل جائے اور خالص تیل رہ جائے تو اتار کر ٹھنڈا ہونے پر کسی شیشہ میں رکھو اور مجنون و مست مریض کے قنیب پر ٹھنڈا اور سینوں چھوڑ کر ملو۔ شیر گرم کر کے اوپر پانی باندھ دو سستی اور مکی دور ہو جائے گی۔ اگر کمورت کے پستانوں پر مالش کرو گے تو وہ بھی سخت ہو جائیں گے۔

طلاء دہگیر:

پوست خخ کثیر سفید پوست بھگوانہ پوست خخ اندرین پوست خخ دستورہ پوست خخ بھنگ پوست خخ پوست کٹارہ خخ انازہ منفرجہ ارنڈ خخ دستورہ سیاہ گل کثیر سفید مال انگلی عطر قرہا بچھاگ گھونگی سفید کچلہ دار چینی جاتلن اسم اسپ زردی پیضہ مرغ بیر بھولی جو تک گرم جولا ہار ایک ایک تولہ سب باریک کوٹ کر سفوف بنادیں۔ پھر ۳ پاؤتلوں کا تیل اور ایک سیر دودھ گھنٹس اور ۳ سیر پانی ملا کر جوش دیں۔ جب پانی اور دودھ جل کر صرف تیل رہ جائے تو ٹھنڈا ہونے پر مریض کے آلتا سل پر خشف چھوڑ کر ملو اور پانی باندھو مرض کا فور ہو جائے گی۔

دوسری ترکیب یہ ہے کہ ان سب ادویہ کو نیم کوٹ کر کے بھنٹس کے دودھ میں ۳ روز تر رکھ کر آتش شیشی سے چرہ نکال کر استعمال کرتے ہیں۔

طلاء و تارہ:

بیٹ کو تر صحرائی ایک سیر پختہ دار شیشہ حان ڈیزہ پاؤ بیٹ کو تر تین سیر پانی میں جد اور

باب ہفتم:

در باب طلاء مجلوق و کار رفتہ

طلاء و داغ جلق:

لوگ زعفران عطر قرہا دار چینی منک یعنی کستوری ہر ایک ڈیزہ توڑ کر باریک کر کے ڈیزہ توڑ شہد میں ملا کر خوب پاک و قوت حاجت کے ایک گولی اپنے طالب دکن سے گھس کر لگا دیں۔

طلاء و داغ سستی مجلوق:

ایک سیر رس دانہ انار شیریں ۳ سیر پوست درخت انار شیریں ۲ سیر چھلکا انار شیریں (جس کو نہال بھی کہتے ہیں) پوست اور چھلکا کو باریک کوٹ چھان کر دیں پانی تازہ اور ہ سیر تیل کون میں ملا کر جوش دیں۔ جب نصف رہ جائے تو اس میں دانہ انار کو بھی ملا کر جوش نرم گرم سے دیتے جائیں۔ جب کلی پانی جل جائے اور صرف تیل ہی رہ جائے تو اتار کر شیشہ میں بڑی احتیاط سے بند کر کے رکھیں بوقت حاجت مریض کو استعمال کر انہیں۔ ۳ ہفتہ کے استعمال سے ناگفتہ بہ سختی قنیب میں پیدا ہو جائے گی۔

طلاء دہگیر:

دستورہ ۴ سیر لے کر کوٹ کر سفوف بنادیں۔ پھر اس میں ایک سیر تلوں کا تیل اور ۴ سیر پانی صاف ملا کر کڑاہی آگنی میں ڈال کر جوش دو۔ جب پانی بالکل جل جائے اور خالص تیل رہ جائے تو اتار کر کسی شیشہ میں مضبوطی سے بند کر کے رکھ بوقت حاجت کے خشف چھوڑ کر مالش کرو مفید پڑے گا۔

طلاء دہگیر:

منسل جادری سہارہ کوئیہ شیریں نہال انگند ختم المی ختم گارہ ختم مولی ختم شلغم موصلی بہو بھلا لوگ عطر قرہا جادری خوشحان کباب چینی ہر ایک ۵ تولہ لے کر باریک کوٹ

بڑے برتن میں ڈال کر رکھیں جو پانی سے پُر ہو۔ پھر کچھ آدھ سیر لے کر مینڈکوں کے آگے ڈال دیں۔ ایسے ۴ روز کریں۔ ان مینڈکوں کو کھڑے کمرے کے پانی میں جوش دیں روغن اوپر آجائے گا وہ اتار کر طلاء کریں۔ کل ترکیب یہ ہے کہ پانی کو کسی بوتل میں بھر دیں۔ روغن اور خود بخود آجائے گا۔ تب اتار لیں بعدہ طلاء کے برگ پان یا رطل باندھ دیں۔

طلاء دیگر روغن زرنخ:

ہڑتال ورتی پھٹکوی، نمک لاہوری ہر ایک ہراڑہ جدا جدا پیش کر ۴ روز رکھیں اور ایک پیالہ چینی پر ایک کپڑا سخت مضبوط باندھ کر پیلے پھٹکوی پھر نمک پھر ہڑتال ورتی کی ترے کر دوسرا پیالہ مکوں آہستہ سے اس پر رکھیں اور گل بھکت کریں۔ احتیاط رہے کہ نیچے اوپر نہ ہونے پائے پھر سرگین اسب میں ۱۰ روز داب رکھیں۔ لیدر کی گرمی سے روغن دوسرے پیالہ میں ٹپک کر آجائے گا۔ اگر جلد نکالنا منظور ہو تو ایک کپڑا آنے سے لپٹ کر گل بھکت کریں۔ اس کے اوپر ایک تو آہنی رکھ کر آگ کو بکوں کی رکھیں۔ روغن ٹپک چپ کر دوسرے پیالہ میں آجائے گا۔

طلاء روغن شک:

لکھیا سفید ہڑتال ورتی، شگرف آملہ سا زعفران، گلوئہ موم سفید ہر ایک ۱۲ ماشہ روغن گانڈ ۱۲ ماشہ۔ سب کو بارہ کھل کر کے ایک جہہ کے برابر لے کر خشفہ چھوڑ کر ذکر پر ملیں۔ اوپر برگ پان باندھ دیں۔ ۳ روز غایت ایک ہفتہ تک یہ عمل کریں۔ سرد پانی سے پرہیز کریں۔ بھدوق کے لئے بے نظیر اکسیر ہے۔

روغن طلاء شک دیگر:

۵۱۱ ماشہ سرخی کے لوار، قھوڑا گچی ڈال کر توڑے آہنی پر پکا دیں۔ جب سرخ ہونے پر آئیں آہنی چٹوں سے دبا کر روغن نکال لیں۔ اس تیل اٹھ دوں میں دو ماشہ سکھیا بار یک کوٹ چھان کر ملا دیں۔ اور شیشہ میں بند کر کے مضبوط کاگ لگا کر گہیوں کے انبار میں ۳ ہفتہ دبا کر صیت اور خشفہ چھوڑ کر مالش کریں۔

دار میخعان کو ڈھلایا سیر پانی میں جدا با جدا لیں۔ جب نصف پانی رہ جائے تو ۳ شبات روز زعفران تین پھر صفائی شفاف پانی اول اور وسطی خانی کا ایک لوہے کی ٹرائی میں ڈال کر اس میں ایک پاؤ پختہ تیل اٹھ اوڑھا تو لہ پختہ تیل نکال کر خوب پکائیں۔ جب خالص تیل رہ جائے تو صاف کر کے شیشہ میں نگاہ رکھیں اور صبح شام اس کو مل کر اڑھ کا پتہ اوپر باندھ دیں اور قریب ۱۰ ماشہ کے حلوئے سرخ کے ساتھ ملا کر کھلائیں میعادات دو ہفتہ سے ۳ ہفتہ تک ہے۔ بحرب ہے۔

طلاء دیگر:

از معمولات حکم ملو عیان۔

مورچہ سیاہ رنگ ایک سو عدد جو تھروں پر ہوتے ہیں۔ ان کو لے کر روغن سیاب یا روغن مغز پیردانہ یا روغن کچھ ۲ چھانک میں ڈال کر دھوپ میں رکھیں۔ سات روز کے بعد کپڑے سے چھان کر شیشہ میں ڈال دیں۔ اور قھوڑا سا روغن قنصیب پر خشفہ اور سیون چھوڑ کر مل دیں۔ اوپر برگ اڑھ یا برگ پان باندھ دیں۔

فائدہ: تقویت سستی اعصاب قنصیب مضبوطی کرنا یوں العلان بحرب ہے۔

طلاء عروسک:

حیر بہولی ۴۰ عدد مٹی کے برتن میں ڈال کر اس کے اوپر تلوں کا تیل اتنا ڈالیں جو اوپر تک دوئے مذکور کے آجائے۔ پھر برتن کا منہ مٹی سے لپٹ کر کے بند کر دیں۔ اور برتن مذکور میں ان کے اندر دبا دیں۔ بعد ایک مہینہ کے نکال کر کھل میں ڈال کر خوب حل کریں پھر حل شدہ تیل کو شیشہ میں ڈال لیں۔ بوقت حاجت قنصیب پر خشفہ اور سیون چھوڑ کر ملیں اوپر سے برگ اڑھ باندھیں ایک ہفتہ یہ عمل کریں۔ سرد پانی سے پرہیز کریں شدت حملہ پر جعال کریں۔

فائدہ: سستی قنصیب تھری اور انتشار مٹی بکھوئی کو مفید ہے۔ بحرب ہے۔

روغن طلاء نموک:

جو طائی درازی مومائی قنصیب میں بے نظیر اور بحرب بات میں سے ہے۔ مینڈک ۵ عدد ایک

استعمال کریں۔ پرہیز سرور پانی اور جماع سے تا استعمال کریں۔ بڑا مفید ہے۔

روغن طلاء عجیب:

عطر قرعہ ایک تولہ دار چینی ایک تولہ لوگ ایک تولہ بان ایک تولہ کوشیا ایک تولہ جوجو فی ۲ تولہ تلہ حل ۲ چھٹا تک سب اویہ کو بار یک کوٹ چھان کر آدھ سیر پانی ڈال کر جوش دیں۔ جب پانی حل جائے اور صرف تلہ رہ جائے تو صاف کر کے شیشے میں رکھیں اور تھوڑا تھوڑا کجود کو ہر روز ہاش کریں۔ ۳ ہفتے میں بالکل آرام ہو جائے گا۔



روغن سم الفارسیہ:

سیاہ نکھیا ۲ تولہ کو لے کر ۲ سیر روغن کعبہ میں رکھ کر آگ پر پڑھا دیں جب کل تلہ بند ہو جائے۔ برتن کو آگ سے اتار لیں اور اوراد کو ایک چینی کے برتن میں رکھ کر شبنم میں رکھیں۔ نکھیا تلہ چھوڑ دے گا۔ وہ تلہ بجلوق تا سرور کا رزقہ کے قفسیب پر خضہ اور خضیر اور سیون چھوڑ کر ایک ہفتہ تک طلا کر دیں۔ مرض کا فوہ ہو جائے گی۔ سرور پانی و استعمال ترشی سے پرہیز کریں۔

طلاء روغن زرنخ:

زرنخ و رقیہ پادہ مغز جالگوہ مغز تا رزقہ ۲ ایک ۲ ماشہ تر نفل یعنی لوگ جاذری دار چینی ہر ایک ۲ ماشہ۔ سکوں کے تلہ چار تولہ میں سات روز کھل کر کے شیشہ میں رکھیں اور تھوڑا سا لے کر قفسیب پر لیں۔ اوپر برگ اریطہ باندھ دیں۔

طلاء و دیگر:

ریگ مائی کچھوئے سلطان عطر قرعہ خخ کبیر سفید چھٹی مینڈک کلاں جو تک دول صحرائی برابر لے کر جو کونے کے قابل ہیں کوٹیں۔ اور جیوانا کا تیر کر کے باہم ملا دیں اور شیشہ آگنی میں بدستور روغن کھینچیں۔ ایک کوزی کے برابر قفسیب پر لیں۔ اور برگ پان اوپر باندھ دیں ۴۰ روز یہ عمل متواتر رکھیں۔ سرور پانی سے پرہیز کریں۔

طلاء و دیگر:

روغن تر نفل ۵ تولہ لوگ ۵ تولہ دار چینی ۵ تولہ پوست انار شیریں ۵ تولہ سفید کبیر کی جڑ ۵ تولہ حرمل ۵ تولہ۔

ان سب اجزاء کو بار یک کوٹ کر ۵ سیر پانی اور پادہ بھر تلہ تلوں میں ملا کر جوش دیں جب سب پانی خشک ہو جائے اور تلہ رہ جائے تو تلہ کو نکال کر کسی شیشہ میں احتیاط سے صاف کر کے رکھیں۔

تھوڑا تھوڑا لے کر کجود یا کاراز رزقہ کے قفسیب پر لیں شفا ہو جائے گی۔ ۳۰ ہفتہ تک

فصل دوم

فالودہ مقوی بابہ

فالودہ مقوی بیضوی:

بیض مربع ۴۰ عدد زبرخ اعلا سفید ۱۰۰ فالودہ خشخاش ۵۰ فالودہ گندم ۳۰ فالودہ بادام ۵۰ فالودہ پستہ ۵۰ فالودہ عرق کیزہ ۵۰ فالودہ عرق گلاب ۵۰ فالودہ مسطر چلو زہ ۳۰ فالودہ شیر بادہ ایک سیر مصری توی ۵۰ چھٹا تک۔
باشٹائے اندوڑوں اور عرقوں کے سبب اجزاء کو کسی قلعی دار صاف برتن میں صاف پانی میں رات بھر جھک رکھیں۔ صبح دوری ڈنڈے سے خوب رگڑ کر دو دھمی نکال لیں۔ فضلہ پھینک دیں پھر دو دھمی اودیہ کیہ شیر خام اور عرقیات میں ملا کر کسی صاف قلعی دار برتن میں ڈال کر آگ پر پچھا دیں نرم آنچ پر پکاتے جائیں اور اندوڑوں کو معزوری سفیدی کی ملا کر خوب حل کریں تاکہ برتن کو نہ لگ جائے جب نصف پک جائے تو مصری توی ۵۰ چھٹا تک پیس کر ڈال دیں اور گاڑھا ہو جانے پر اتار کر کلون میں پیاپالوں میں ڈال دو۔ خود بخود جم جائے گا۔ سرد ہونے پر جس قدر طبیعت برداشت کر سکے کھاؤ تو مت برداشتی کی یہ شاہی غذا ہے۔

فالودہ دوم:

زردی بیض مربع ۸۰ عدد زبرداری ۹۰ ماشہ کو لے کر آدھ سیر دودھ گائے میں حل کر دو۔ پھر ۳

پاؤدودھ گائے ۲ چھٹا تک آب انگوڑ اور ۴ چھٹا تک مسکہ میں سفوف عطر قرھا دار چینی ۱۰ ٹونگک ۱۰ جاتفل ۱۰ ثعلب مصری ۱۰ خولجان ہر ایک پون ماشہ کو کھل کر دو جب یک جان ہو جائیں۔ شیرہ نکال کر نرم آنچ پر قوام فالودہ بنائیں اور قوام مذکور میں مصری ڈھائی چھٹا تک ڈالیں۔ جب قوام پختہ ہو جائے تو ایک طشت میں جمادیں اور چھوٹے چھوٹے ٹکڑے چاقو سے کر کے دودھ اور مصری کے ساتھ بوتل معصر کھائیں اور کوئی غذارات کو نہ کھائیں۔ اگر اشتہا ہو تو صرف دودھ پی لیں۔

فائدہ: ہر دو فالودہ تقویت باہ و تولید منی میں بے نظیر۔ دماغی کام کرنے والوں کے لئے اکسیر ہے۔ بھوت اور ست کو لطف زندگی تازہ کا محرکہ دیتے ہیں۔

باب ہفتم:

فصل اول

شربت ہائے مقوی بابہ

شربت گاجر:

پیلے چھلکی اور جھلکے سے صاف کی ہوئی گاجریں ۵ سیر لو۔ ۳۰ فالودہ دانہ بہتری اور سات سیر پانی ملا کر ایک قلعی دار برتن میں ڈال کر منہ اس کا آنے سے بند کر دیں اور نرم آنچ دے کر پکائیں۔ جب سرد ہو جائے مل کر آب گاجر کو ایک سفید کپڑے میں چھان کر نکال لو۔ پھر ہر ایک شہد ڈال کر قوام پکاد۔ پھر ایک پوٹی میں سبیل خولجان تر فضل دار چینی ہر ایک ڈیڑھ تو لہ زعفران ۹۰ ماشہ باندھ کر ایک سیر پانی میں ڈال کر جوش دو۔ اور پوٹی کو ہاتھ سے ملے رہو تاکہ کل اثر اودے لپانی میں آ جائے جب چہارم پانی سوکھ کر رہ جائے تو عرق مذکور قوام میں ملا دیں۔ جب قوام شربت تیار ہو جائے اتار کر شیشوں میں اھیلا دے رکھیں۔

خوراک ۳۰ فالودہ سے ۱۰۰ ایم تک ہے۔ پھر تیز تر شے۔

شربت سیب:

جو مقوی قلب و دماغ دباہ ہے۔

سیب کشمیری ۱۰۰ آٹا غلے لے کر کوڑے کر کے ۱۰ سیر پانی میں ڈالیں پھر اودیہ ذیل خولجان عطر قرھا دار چینی ۱۰ گلاب ہر ایک ۳۰ فالودہ زعفران ۹۰ ماشہ ملا کر سیر عرق کھینچ لیں جب عرق تیار ہو جائے تو ۵ سیر چینی سفید کو دودھ سے بگھا کر عرق مذکور میں ملا کر قوام پکاد۔

خوراک ۳۰ فالودہ سے ۵۰ فالودہ۔



فصل چہارم جہت پوٹلی مجہوق و مفلون

ٹی نمبر ۱: ماشہ دودھ دار یعنی آک ۱۰ ماشہ۔ روغن گائے و شہد خالص

عطر زعفران سیاب ہر ایک ۱ ماشہ دودھ دار یعنی آک ۱۰ ماشہ۔ روغن گائے و شہد خالص

ڈیڑھ تولہ سب کو بارہ پیر کھول کر ل کر کے تین قطعات کپڑوں پر لگا دیں۔ حاجت کے وقت ایک بار چھپ کر لے کر کھول کر لے۔

ٹی نمبر ۲: ایک پیر بارہ ایک ٹولہ اور اس کو آک کے دودھ میں تر کر کے گندھک آملہ ساڑ گھوٹ پی سفید

سوا کھیلہ ہر ایک سات ماشہ، سنبل سفید، پرتال طعی ہر ایک سوا ماشہ۔ گائے کا گھی ۱ تولہ۔ کل اجزاء کو بارہ ایک کوٹ چھان کر گھی میں ملا کر کپڑا اندھ کور پر لپیپ کریں اور وہ کپڑا زنجبوق کے اوپر رکھ کر اوپر اس کے پان باندھ دیں۔ اگر آبلہ پڑے تو مسکنا زہ نگاہ کریں۔

ٹی نمبر ۳:

کچھ بے صاف کئے ہوئے ۵۵ عدد دودھ اور ان کو ایک سیر تل میں جلا کر علیحدہ رکھو۔ پھر تخم مولیٰ ۵ چھانک لے کر آدھ سیر گھی میں ملا کر کے نکال لو۔ پھر ہر دو اجزاء ہر پان شدہ جدا رکھ کر تل اور گھی کو ملا دو۔ اور آگ پر رکھ کر جوش دو۔ دوران جوش میں چربی شیر چربی خوک چربی بھلی چربی سانپ سیاہ ہر ایک سوا تولہ، میکر اسات تولہ، مغز سر مرغ، مغز سر جنگک خاکی ہر ایک ڈیڑھ تولہ ڈال دیں۔ جب اجزاء حل ہو کر ایک چان ہو جائیں۔ تو سفوف کچھوے اور تخم مولیٰ ہر پان میں سفوف لوٹک دار یعنی ہر ایک ۲ تولہ ملا کر گھی کے ساتھ کسی بارہ ایک پارچہ پر لگا کر ذکر جلیق پر باندھ دیں اور اوپر سے پان باندھیں ایک ہفتہ تک عمل کریں صحت کامل ہوگی۔

فصل سوم پنڈی

جہت قوت باہ و مغلظاتی

پنڈی نمبر ۱:

ماش کی دال متھر کا آٹا، نشہ جو کا آٹا، چاول کا آٹا ہر ایک ۳ چھانک لے کر ڈیڑھ پاؤ کمی میں بھونیں پھر ۳ پاؤ چینی سفید کا قوام بنا کر اور سنگھال ۳ ماشہ کا سفوف اور مغز بادام متھر، مغز پستہ، مغز آترودن (الاجی خورد ہر ایک ۲ تولہ ڈال کر لٹو دیا جائے) اور درون قہر و طلاء حسب مرضی شامل کریں۔

پنڈی نمبر ۲:

گل سپاری، کوکرو ذائیں کھان، کوکرو ذائیں پست درخت، بیکر پست درخت، کھنجال پست درخت، قالد، گل دھوا، لکھا، متھر بادام، متھر پستہ، متھر پستہ، متھر پستہ، ہر ایک تولہ ان سب کو جدا جدا کوٹ چھان کر علیحدہ رکھیں اور گوند گھی میں بریاں کر کے سفوف بنائیں۔ پھر سیدہ گھی کو ڈیڑھ پاؤ روغن زرد میں بھونیں۔ جب سرخ ہو جائے۔ تو ایک سیر چینی سفید کے قوام میں لٹو دیا جائے۔



فصل ششم

ضاد مقوی و ملذذ

ضاد نمبر ۱: تہ بہ تہ فی خار ہاں قدر بوہ کا جھت لے کر روغن کچھ میں ملا کر ضاد کریں۔

ضاد نمبر ۲: سانپ کی چربی اور دھلی کی چربی اور چنگلی سدر کی چربی بکری کے پیشاب میں ۳ روز کھول

کر لے لپ کریں۔

ضاد نمبر ۳: چکاڑ کا خون ملے۔

ضاد نمبر ۴: راہوہ محلی کی چربی ملے۔

ضاد نمبر ۵: چہ چہ کی پٹیاں شہد میں ملا کر کے ضاد کریں۔

ضاد نمبر ۶: آب برگ انگن سر کر میں کھول کر کے ضاد کریں۔

ضاد نمبر ۷: عطر حار بار یک پیش کر شہد میں ملا کر ضاد کریں۔

ضاد نمبر ۸: عطر حار لوگ ہر ایک ڈیزھ قالدہ۔ سوختہ ماش بار یک پیش کر پانی میں گھول کر ضاد کریں۔

فصل پنجم

جہت کور بجلوق

کور نمبر ۱: رائی، ریل، لکٹی، سی سیاہ ہر ایک ڈیزھ قالدہ کوٹ چھان ۳ پوٹیاں بنائیں۔ اور آدھیر

سی کے تل کو تچے میں خوب گرم کریں۔ اور ہر سر پوٹیاں اس میں ڈال دیں۔ پھر نکال کر اس قدر گرم جو ہر بھڑکے۔ جہت قیب اور ان بھڑکے پر پیک کریں۔

کور نمبر ۲: برادہ دندان غل ۵ ماش مال کٹی ۸ ماش کچھ سیاہ چربی ہر ایک ۸ ماش۔ دودھ بھڑ

کا بطور ضرورت۔ تمام دوائیوں کو کوٹ کو پوٹیاں بنائیں اور بھڑکے دودھ کو گرم کریں اور پوٹیاں اس میں چھوڑ دیں۔ جب گرم ہو جائیں قیب اور بھڑکے کو بھڑکے پر پیک کریں۔ یہ عمل ۲ ہفتہ تک متواتر کریں۔



فصل ہشتم

مفر و ادویہ و مقدار خوراک

جہت قوت باہ

خم شام ۶ ماشہ تخم ترب ۶ ماشہ بہن سرخ ۶ ماشہ بہن سفید ۶ ماشہ یوزیران ۶ ماشہ ثعلب
۶ ماشہ شتاق ۶ ماشہ توروری ۶ ماشہ لوگک ۳ ماشہ زعفران ۳ ماشہ اندر جو شیریں ۶ ماشہ جاورتری ۴ ماشہ
دارچینی ۳ ماشہ سلیجہ ۶ ماشہ سازج ہندی ۶ ماشہ منک کستوری ۲ ماشہ مصطکی ۳ ماشہ کندر ۴ ماشہ مفر
حب اقلین ایک تولہ مفر بادام ایک تولہ مفر بیتہ ایک تولہ مفر نارچیل ایک تولہ مفر اخروٹ ۶
تولہ گھوچی سرخ ۳ ماشہ۔

ہر ایک مفر دوا کے ساتھ شیر مادہ ڈاؤدھ میر مصری ڈال کر پینا مفید ہے۔



فصل ہفتم

جہت یا قوتی مقوی باہ

یا قوتی نمبر:

موتی ان بدہ ۵ ماشہ بزم ۵ ماشہ زخم خام ۵ ماشہ موخام ۲ ماشہ طیار ۲ ماشہ سازج ہندی
۱۰ ماشہ منل الطیب ۱۰ ماشہ زعفران ایک ماشہ درونج عطرابی ایک ماشہ بہن سفید ایک ماشہ بہن
سرخ ایک ماشہ ادشا ایک ماشہ نگھاں ایک ماشہ جاتل ایک ماشہ جاورتری ایک ماشہ قرقل ایک
ماشہ مصطکی ردی ایک ماشہ منک ایک ماشہ نمز حبیب ایک ماشہ شہد ۵ تولہ مصری قوی ۶ تولہ۔

